Bandol Blanc 2014 "La Lyre" Domaine La Roche Redonne

e couleur blanc au reflet vert, il s'ouvre sur nez délicat, floral, églantine et fruits exotiques. En bouche, beaucoup de matières, avec une fraicheur

Référence : 460120

Prix : 17.95 €

Descriptif :

Bandol Blanc 2014 "La Lyre" Domaine La Roche Redonne

(Issu pour la majorité des parcelles qu'ont confiés Monsieur et Madame Tournier à leur fils Guilhem, qui depuis 10 ans cultive les vignes de la propriété familiale du Domaine La Roche Redonne.Le Domaine de 12 Ha est conduit en agriculture biodynamie, vignes labourées, sans produits chimiques, vendanges manuelles).

note de dégustation:

De couleur blanc au reflet vert, il s'ouvre sur nez délicat, floral, églantine et fruits exotiques. En bouche, beaucoup de matières, avec une fraicheur citronnée,longue et une belle longeur prolonge le plaisir.Vin très élégant.

cépages: 90% clairette, 10% ugni blanc, 20 hl/ha, pressurage direct, fermentation à 20°C.
accords: à l'apéritif, sur des brochettes de Saint Jacques, calamars, champignons à la grecque, bar, dorade, filet de rascasses pöelés, gambas, roquefort, laguiole, fromage bleu, mangue

T°S: 8-10°C

G: 2 à 4 ans

Lien vers la fiche du produit